



Focaccia od integralnog brašna pira s maslinama

⌚ 60–90 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

- 1 Prosijajte brašno u zdjelu u kojoj ćete miješati sastojke. Dodajte kvasac, sol i šećer.
- 2 Dodajte vodu i maslinovo ulje te umijesite glatko tijesto.
- 3 Izvadite koštice iz maslina, grubo ih narežite i dodajte tijestu te kratko mijesite.
- 4 Kuglu tijesta pospite brašnom, pokrijte kuhinjskom krpom i ostavite na toplom mjestu 30 minuta da se diže.
- 5 Postavite tijesto na lim za pečenje prekriven papirom za pečenje i oblikujte u pravokutnik debljine 2 cm.
- 6 Prstima napravite rupe u tijestu i ostavite da se diže još 30 – 40 minuta.
- 7 Zagrijte pećnicu na 220 °C (428 °F) i pecite focacciu 15 minuta u konvekcijskoj pećnici do ne dobije zlatno-žutu boju. Postavite čašu vode na dno pećnice kako bi se tijesto bolje diglo.
- 8 U međuvremenu dobro promiješajte maslinovo ulje s grubo narezanim ružmarinom, solju i vrlo snažnim češnjakom.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

300 g	Integralnog brašna od pira
200 g	Pšeničnog brašna, glatkog
330 ml	Vode, mlake
1 paketić	Kvasca, suhog
1 čajna žličica	Nerafiniranog šećera od šećerne trske
3 jušne žlice	Maslinova ulja
120 g	Zelenih i crnih maslina
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba

Za posipanje i premazivanje

3 jušne žlice	Maslinova ulja
1 čajna žličica	♦ Ružmarin sjeckani
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba

